



Loimulohta (M,G) ja tillikastiketta (L,G)
Blini kirjolohen mädillä ja smetanalla (L)
Katkarapuskagen (M,G)
Lapin rieskarullat savuporolla, salaatilla ja sipulilla (L)
Kananpoikaa, mukulaselleriä ja pähkinää (M,G)
Paahdettua punajuurta Aura-juustolla ja hunajalla (L,G)
Salaatti marinoiduista kasviksista, täysjyväruukiista ja lehtikaalista (M)
Yrtti-vihersalaattia (M,G), rapeita juureslastuja (M,G) ja vadelmavinaigretteä (M, G)

Paistettua taimenta vermuttikastikkeella (VL,G) tillillä maustettua perunamuusia (VL,G) sekä kauden yrttikasviksia (M,G)

Maalahden limppua (M), siemennäkkileipää (M), riisipiirakkaa (M), munavoita (M) ja tuorejuustoa (L)

Lakka-vaniljavaahtoa, kanelilla maustettua omenahilloketta (L,G)
ja mallaskaurakeksejä (VL)

59,90 € / hlö – min. 10 hlöä



Flamed salmon (M,G) and dill sauce (L, G)
Blini with rainbow trout roe and smetana (L)
Shrimp skagen (M, G)
Flatbread rolls filled with smoked reindeer, cream cheese, lettuce and onion (L,G)
Chicken, celeriac and nuts (M,G)
Roasted beetroot, Aura blue cheese and honey (L,G)
Salad with marinated vegetables, whole grain rye and kale (M)
Herb green salad (M, G), crispy vegetable chips (M, G) and raspberry vinaigrette (M, G)

Fried trout and vermouth sauce (LL,G) mashed potatoes with dill (LL,G) and seasons vegetables with herbs (M,G)
Maalahti rye bread (M), crispbread with seeds (M), rice pies (M), egg butter (M) and cream cheese (L)

Cloudberry - vanilla cream, cinnamon-apple compote (L,G) and malt-oat biscuits (LL)

59.90 € / person – min. 10 persons